

10 Jahre Städtepartnerschaft  
mit Muro Lucano

# Coronakonformes Festprogramm geplant

(KA) Die Gemeinde Karlsfeld und das Bürgerkomitee hatten viel vor, um die zehnjährige Städtepartnerschaft mit Muro Lucano gebührend zu feiern, in der Hoffnung, dass 2021 wieder ein normales Kulturleben stattfinden kann. Ein Festkomitee unter der Leitung von Kulturreferentin Ingrid Brünich und 2. Bürgermeister Stefan Handl sammelte Ideen für Veranstaltungen, doch da wir nicht absehen können, wie sich die Situation in den nächsten Monaten entwickelt, haben wir uns für ein coronakonformes, aber dennoch attraktives Programm entschieden. Der Gesundheitsschutz hat für uns höchste Priorität.

Aufgrund der aktuellen Lage ist es nicht sicher, ob alle Programmpunkte wie aufgeführt stattfinden können. Bitte beachten Sie hierzu unsere Homepage [www.karlsfeld.de](http://www.karlsfeld.de). Hier erfahren Sie auch, ob es nach Redaktionsschluss Änderungen in unserem Programm gibt.

## PROGRAMM

16. Mai 2021

### Ausstellungseröffnung „Erinnerungen an ...“

im Heimatmuseum zum Internationalen Museumstag, u.a. zu „10 Jahre Städtepartnerschaft Karlsfeld – Muro Lucano“. (siehe extra Artikel). Die Ausstellung soll bis voraussichtlich Oktober zu sehen sein.

jeder mit Anmeldung herzlich eingeladen ist. Alle Interessierten melden sich bitte bis spätestens 14. Mai unter [presse@karlsfeld.de](mailto:presse@karlsfeld.de) an. Je nach Resonanz und Regierungsaufgaben werden wir dann festlegen, wie viele Kurse mit wie vielen Personen stattfinden können.

### Das Bürgerkomitee berichtet Spannendes aus der Partnerstadt Muro Lucano

und stellt die geplanten Bürgerreisen vor. Vielleicht führt Sie der nächste Urlaub ja auch in das Traumstädtchen in den Bergen, das auch zum Wandern und Radfahren einlädt. Viele alte Kulturstätten in der Nähe laden zu Besichtigungen und Erkundungen ein.

### Anna Picardi, erster Vorstand aller basilikatischen Vereine in Deutschland,

stellt ebenfalls im Bürgertreff an diesem Wochenende Bilder und Fotos mit dem Schwerpunkt „Matera“ aus, auch der Kunstkreis Karlsfeld beteiligt sich mit mediterranen Bildern.

Wochenende  
12./13. Juni 2021

### Kochkurse „Küche der Basilikata“

im Bürgertreff Karlsfeld, Rathausstraße 65. Es wird gekocht, gelacht, gequatscht. Zwei bis drei exzellente italienische Köchinnen aus Karlsfeld werden Sie in die Kochkünste aus der Region Basilikata einweisen. Am 13. Juni wird das Gekochte bei einem Buffet präsentiert werden, zu dem



### Die Volkshochschule Karlsfeld (vhs)

ist mit einem Infostand im Bürgertreff dabei und stellt interessierten Besuchern ihr Programm vor, u.a. „Schnupperstunde Italienischkurs“.

### Die Gemeindebücherei Karlsfeld

bietet in ihren gemütlichen Räumlichkeiten in der Rathausstraße 73, gleich neben dem Bürgertreff, ab diesem Wochenende bis auf unbestimmte Zeit eine „Italienische Leseecke“ an. Genießen Sie italienische Romane, Reiseführer und mehr in einem mediterranen Flair in Ihrer Bücherei!

### Malwettbewerb für Kinder und Jugendliche „Wie stelle ich mir unsere Partnerstadt vor?“

Liebe Kinder und Jugendliche! Gerade in Zeiten von Corona haben viele zu dem tollen Hobby, der Malerei, gefunden. Schickt uns eure Bilder – alles, was euch zu Muro Lucano einfällt – bis spätestens 14. Mai an die Gemeinde Karlsfeld, Gartenstraße 7, 85757 Karlsfeld, Pressestelle. Wir freuen uns darauf. Die besten Bilder werden prämiert und in Karlsfeld und Muro Lucano ausgestellt sowie auf unserer

Homepage veröffentlicht. Für die Gewinner gibt es attraktive Preise, unter anderem einen Karlsfelder Einkaufsgutschein über 100 Euro.

### Digitaler Schüleraustausch

Im Sommer ist ein digitaler Schüleraustausch mit einigen Schulen aus Karlsfeld und Muro Lucano geplant. Näheres erfahren Sie demnächst unter [www.karlsfeld.de](http://www.karlsfeld.de).

### Gemeinsames Portal im Internet

Demnächst finden Sie auf unserer Homepage [www.karlsfeld.de](http://www.karlsfeld.de) eine umfangreiche Sparte zur 10-jährigen Partnerschaft. Freuen Sie sich auf einen Rückblick der bisherigen Tätigkeiten, einen Ausblick in die Zukunft, musikalische Beiträge aus beiden Orten und vieles mehr.

## Pasta con cardoncelli e salsiccia

Nudeln mit Kräuterseitlingen und Wurst

Menge (Standard) 2 Portionen  
Vorbereitungszeit 15 Minuten  
Kochzeit 15 Minuten  
Kalorien 788 kcal

### Zutaten

- 170 g Pasta corta
- 120 g Kräuterseitlinge
- 120 g Salsiccia möglichst Salsiccia lucanica
- 200 g Kirschtomaten frisch
- 20 g Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Basilikum
- 30 g Pecorino di Filiano gereift (stagionato), ersatzweise einen anderen Pecorino
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- Salz
- Peperoncino (Pulver)

### Anleitung

- Kräuterseitlinge trocken mit einem Pinsel putzen, d.h. anhaftende Erde u.ä. abbürsten.
- Pilzköpfe mit ein wenig Stiel, ca. 6 cm Länge, abtrennen und in Scheiben schneiden; Pilzstiele je nach Größe in Scheiben oder Würfel schneiden.
- Salsiccia der Länge nach aufritzen, aus der Haut nehmen und Wurst klein hacken.
- Tomaten halbieren, Zwiebel hacken, Basilikum waschen, trocknen und in kleine Stücke reißen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauchzehe darin allseitig bräunen, dann entfernen.
- Zwiebeln ins Öl geben und glasig dünsten.
- Nudeln aufsetzen und al dente kochen.
- Pilze in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten (ist zu Beginn des Anbratens der Pilze, bevor das Pilzwasser austritt, zu wenig Flüssigkeit vorhanden, etwas Wasser hinzugeben, damit die Zwiebel nicht zu dunkel wird).
- Pilze mit Salz und Peperoncino würzen.
- Salsiccia hinzufügen und zusammen mit den Pilzen ca. 5 Minuten braten.
- Kirschtomaten und Basilikum hinzugeben, noch einmal mit Salz und Peperoncino abschmecken und 5 bis 8 Minuten bei geringer Hitze köcheln; ab und zu umrühren und dabei aufpassen, dass die Tomaten nicht zerknetscht werden.
- Das Ragù über die Pasta geben und mit geriebenem Pecorino servieren.

Rezept und Foto: <https://authentisch-italienisch-kochen.de>

**METZGEREI  
EBERLE**



Metzgermeister Hermann Eberle  
Krenmoosstraße 22a  
85757 Karlsfeld

Eigene  
Schlachtung

Imbiss

Platten- und  
Partyservice

Tel. 08131 / 919 81  
Fax. 08131 / 59 17 77

